



# La chartreuse de Coutet

## 2013

### CLIMATOLOGIE

L'année 2013 a été marquée par un printemps alternant fraîcheur et humidité jusqu'au début du mois de juillet, retardant quelque peu le débourrement de la vigne.

Une période de canicule en août a permis de rattraper en partie ce retard.

Les quelques précipitations des premiers jours de septembre sont suivies d'une période très chaude. A partir du 20 une botrytisation rapide des raisins permet le début de la récolte.

Le raisin se charge en sucre et développe ses arômes de pourriture noble. Ces conditions climatiques ont engendré une petite récolte, mais la qualité est indiscutablement présente.

### VENDANGES

La première trie débute le 26 septembre grâce à une météo favorable entraînant des potentiels importants (22%). Ces bonnes conditions météorologiques ont permis un second passage, entre le 2 et le 9 octobre.

La troisième trie, après un épisode pluvieux s'échelonne du 15 au 20 octobre, le dernier passage sous le soleil s'est déroulé jusqu'au 24 octobre.

DATES DE VENDANGES	26 septembre au 24 octobre 2013
NOMBRE DE PASSAGES	5 tries successives et manuelles (4 de récolte et une de nettoyage)
NOMBRE DE JOURS DE VENDANGES	18
ENCEPAGEMENT	75% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle
FERMENTATION	en barriques (50% de barriques neuves)
ELEVAGE	18 mois en barriques de chêne 100% français
MISE EN BOUTEILLES	Juin 2015

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Couleur paille (encore en élevage).

Le nez est très fin, marqué par des arômes d'agrumes du type citron vert, pamplemousse, et des notes plus légères de litchi.

La bouche est plutôt grasse en attaque, avec une bonne liqueur, mais très aérienne, on y perçoit des notes de miel d'acacia.

En finale le vin se caractérise par une grande fraîcheur, qui le rend très accessible.

Une Chartreuse très aérienne.